

Mode d'emploi et instructions de montage
Plans de cuisson en vitrocéramique à induction



Veuillez lire **impérativement** le mode d’emploi et les instructions de montage avant l’installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr-CH

M.-Nr. 10 087 680

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre plan de cuisson en marche. Ils contiennent des conseils importants en matière d'installation, de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil. Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces prescriptions de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce plan de cuisson est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

▶ N'utilisez le plan de cuisson que conformément à l'usage domestique, pour préparer des mets et les maintenir au chaud. Toute autre utilisation est interdite.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce plan de cuisson en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du plan de cuisson, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce plan de cuisson sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.

▶ Risque de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui risquerait d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement situés au-dessus du plan de cuisson ou derrière celui-ci. Sinon, les enfants seraient tentés de monter sur l'appareil.

▶ Risque de brûlure et de blessure ! Tournez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus de la surface de travail, afin que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Risque d'asphyxie ! Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Utilisez le dispositif de sécurité enfants afin que les enfants ne puissent enclencher l'appareil à votre insu.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un plan de cuisson endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un plan de cuisson endommagé.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du plan de cuisson est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordée au réseau électrique publique.

▶ La sécurité électrique de ce plan de cuisson n’est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique.
Comparez ces données avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le plan de cuisson au réseau électrique par ce moyen.

▶ Le plan de cuisson ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p.ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du plan de cuisson.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Le plan de cuisson n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance.

▶ Le plan de cuisson doit être raccordé au réseau électrique par un électricien professionnel (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un électricien professionnel doit le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC). Voir chapitre "Branchement électrique".

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le plan de cuisson soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :

– désactivant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
– dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
– débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Risque d'électrocution !
Si le plan de cuisson est défectueux ou que la plaque de vitrocéramique présente des fêlures, fissures ou cassures, ne mettez pas l'appareil en service, resp. arrêtez-le immédiatement. Débranchez-le du secteur. Veuillez contacter le service après-vente.

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une façade de meuble (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le plan de cuisson, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Ne refermez la porte du meuble que lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Utilisation conforme

▶ Le plan de cuisson est très chaud lorsqu’il fonctionne et le reste encore quelque temps après avoir été éteint. Tout danger de brûlure n'est exclu qu'une fois les témoins de chaleur résiduelle éteints.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un plan de cuisson en fonctionnement peuvent prendre feu.
N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le plan de cuisson et étouffez les flammes en les couvrant précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

▶ Les flammes peuvent incendier les filtres à graisses d'une hotte aspirante. Ne flambez jamais des mets sous une hotte aspirante.

▶ Si des sprays, des liquides facilement inflammables et autres matériaux combustibles sont chauffés, ils risquent de s'enflammer. Par conséquent, ne rangez jamais d'objets facilement inflammables dans les tiroirs directement sous le plan de cuisson.

▶ Ne faites jamais chauffer de vaisselle à vide.

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le plan de cuisson pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

▶ Si le plan de cuisson est couvert, en cas d'enclenchement accidentel de l'appareil ou de chaleur résiduelle, le matériau du couvercle pourrait s'enflammer, se briser, éclater ou fondre.Ne couvrez jamais le plan de cuisson, p. ex. avec une plaque, un linge ou un film de protection.

▶ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson. D'autres matières peuvent fondre ou s'enflammer. Les couvercles humides peuvent adhérer. Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson.

▶ Vous pouvez vous brûler sur un plan de cuisson chaud. Lorsque vous manipulez un appareil chaud, protégez vos mains avec des maniques ou des gants de four. N'utilisez que des maniques ou des gants de four secs. Les textiles mouillés ou humides conduisent mieux la chaleur et risquent de causer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, p. ex. un batteur électrique, à proximité du plan de cuisson, le câble d'alimentation secteur ne doit pas entrer en contact avec le plan de cuisson lorsqu'il est chaud. L'isolation du câble pourrait être endommagée.

▶ Le sel, le sucre et les grains de sable provenant, par exemple, des légumes que vous venez de nettoyer, peuvent rayer la plaque s'ils se trouvent sous le fond des plats. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique et le fond des plats soient propres avant de poser les plats.

▶ La chute d'objets (même de petits objets tels qu'une salière) peut causer des fissures ou des cassures dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la plaque en vitrocéramique.

▶ Des objets chauds posés sur l'affichage peuvent endommager l'électronique qui se trouve en dessous. Ne placez jamais de casseroles ni de poêles chaudes à proximité de l'affichage.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou un morceau de feuille d'aluminium tombent sur le plan de cuisson alors qu'il est chaud et fondent, ils risquent d'endommager la vitrocéramique en refroidissant. Eteignez immédiatement l'appareil et raclez tout de suite ces substances soigneusement avec un racloir à verre. Portez des maniques pour le faire. Dès que les zones de cuisson ont refroidi, nettoyez-les ensuite avec un produit spécial vitrocéramique.

▶ Des casseroles chauffant à vide risquent d'endommager la plaque vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

▶ Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.

▶ Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.

▶ Du fait de la montée en température très rapide des zones à induction, les récipients de cuisson peuvent parfois atteindre en un rien de temps la température d'inflammation spontanée des huiles et des graisses. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

▶ Faites chauffer l'huile et les graisses pendant une minute tout au plus, et jamais avec le Booster.

▶ Pour les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque (pacemaker) : un champ électromagnétique se développe à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé. Une détérioration de votre stimulateur cardiaque par ce champ électromagnétique est hautement improbable. En cas de doute ou pour de plus amples informations, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut perturber le fonctionnement des objets magnétisables. Les cartes de crédit, supports d'enregistrement, calculatrices, etc. ne doivent pas se trouver à proximité immédiate du plan de cuisson lorsque celui-ci est allumé.

▶ Les objets métalliques rangés dans un tiroir situé sous le plan de cuisson risquent de chauffer à la suite d'une utilisation prolongée et intensive de l'appareil. Ne rangez aucun objet métallique dans un tiroir directement sous le plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, vous devez veiller à respecter un espace suffisant entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil, afin d'assurer une amenée d'air frais adéquate pour le plan de cuisson. Ne rangez aucun objet pointu ou de petite taille, ni aucun papier dans le tiroir, car ces derniers pourraient passer par les fentes d'aération et pénétrer dans la carrosserie, ou bien être aspirés et ainsi endommager le ventilateur ou perturber le refroidissement.

▶ N'utilisez jamais deux récipients simultanément sur une même zone de cuisson ou de rôtissage ou une même aire de cuisson PowerFlex.

▶ Si le récipient ne recouvre que partiellement la zone de cuisson ou de rôtissage, ses anses, par exemple, risquent de s’échauffer fortement.
Placez le récipient de cuisson toujours au centre de la zone de cuisson ou de rôtissage.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Si le plan de cuisson est placé au-dessus d'un four ou d'une cuisinière à pyrolyse, il ne doit pas être utilisé pendant le nettoyage pyrolytique, car la protection antisurchauffe du plan de cuisson risquerait de réagir (voir chapitre correspondant).

Votre contribution à la protection de l'environnement

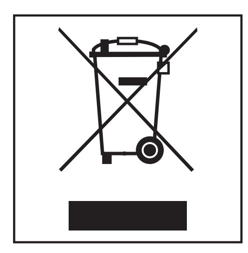
Elimination de l'emballage de transport

Les emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination. Ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage.

Elimination de l'appareil usagé

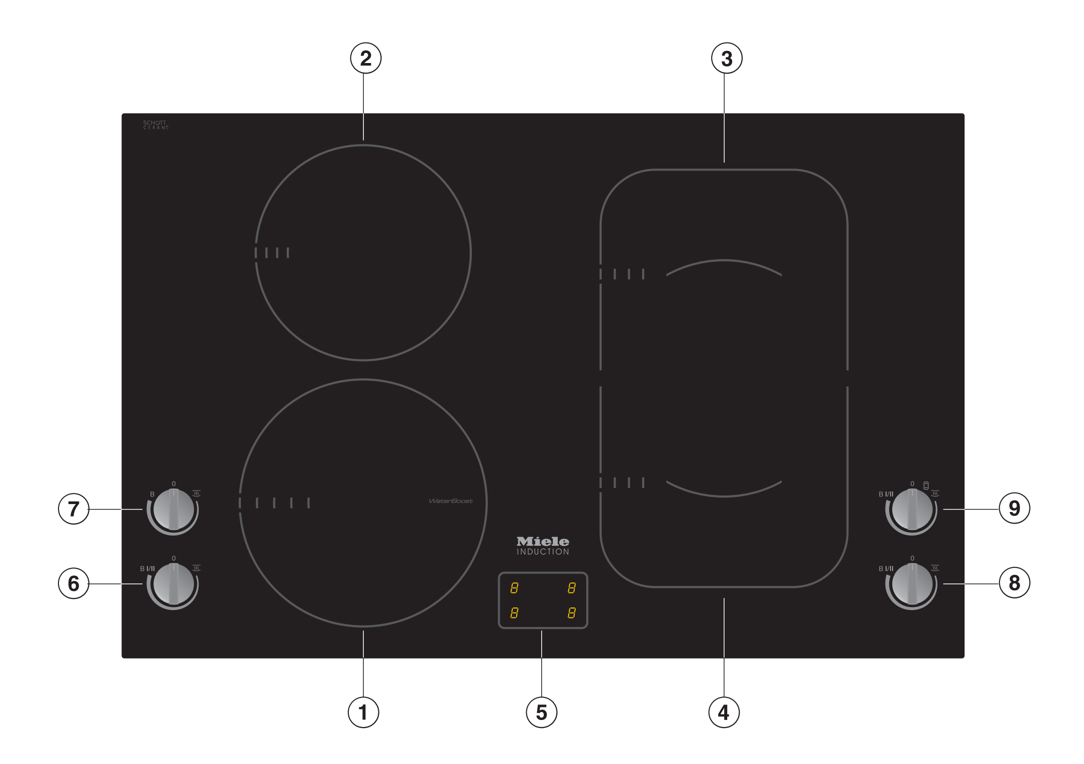
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à l'environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères.



Utilisez plutôt les points de collecte de votre commune dédiés à la récupération et à la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Plan de cuisson



① Zone de cuisson avec WaterBoost
② Zone de cuisson avec Booster
③ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
④ Zone de cuisson PowerFlex avec TwinBooster
③④ Combinables en aire de cuisson PowerFlex
⑤ Ecran avec affichages des zones de cuisson
⑥ Régulateur de la zone de cuisson avant gauche
⑦ Régulateur de la zone de cuisson arrière gauche
⑧ Régulateur de la zone de cuisson avant droite
⑨ Régulateur de la zone de cuisson arrière droite

Schéma descriptif

Symboles des régulateurs des zones de cuisson

Symbole	Description
0	Zone de cuisson éteinte
	Maintien au chaud
	Mise en marche de l'aire de cuisson PowerFlex
B	Booster à 1 niveau
B I/II	TwinBooster/WaterBoost à 2 niveaux
	Zone de cuisson correspondante, p. ex. zone de cuisson avant gauche

Symboles affichés à l'écran du plan de cuisson

Symbole	Description
0	Disponibilité de la zone de cuisson
h	Maintien au chaud
1 à 9	Niveau de puissance
A	Saisie automatique
'	TwinBooster/WaterBoost niveau 1
''	Booster / TwinBooster/WaterBoost niveau 2
u	Absence de récipient ou récipient inapproprié (voir chapitre "Induction")
≡	Chaleur résiduelle
LC	La sécurité enfants est activée.
dE	Mode de démonstration activé
0000	Mode de démonstration désactivé

Données des zones de cuisson

Zone de cuisson	Ø en cm*	Puissance en watts avec 230 V**	
	10–23	normale WaterBoost, niveau 1 WaterBoost, niveau 2	2300 3200 5000
	14–20	normale Booster	1850 3000
	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
	15–23	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	2100 3000 3650
+	22–23 / 15x23–23x39	normale TwinBooster, niveau 1 TwinBooster, niveau 2	3400 4800 7300
		Puissance totale	7300

* Le diamètre du fond du récipient de cuisson utilisé n'a aucune importance tant qu'il se situe dans les limites indiquées.

** La puissance indiquée peut varier selon la taille et le matériau du récipient de cuisson.

- Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet au chapitre "Service après-vente, Plaque signalétique, Garantie".
- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.

Premier nettoyage du plan de cuisson

- Avant d'utiliser votre plan de cuisson pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le.

Première mise en service du plan de cuisson

Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent, au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître.

Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Fonctionnement

Une bobine à induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est enclenchée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient et le réchauffe : la chaleur dégagée par le fond du récipient réchauffe ensuite indirectement la zone de cuisson.

L'induction ne fonctionne qu'avec des récipients à fond magnétisable (voir chapitre "Récipients de cuisson"). La puissance d'induction s'adapte automatiquement à la taille du récipient.

Le symbole ⊻ clignote à l'affichage de la zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné, lorsque

– vous allumez la zone de cuisson sans y déposer de récipient ou avec un récipient inapproprié (casserole dont le fond n'est pas magnétisable),

– le diamètre du fond du récipient est trop petit,

– vous enlevez le récipient de la zone de cuisson alors que celle-ci est encore allumée.

Si vous posez un récipient adéquat sur la zone de cuisson en l'espace de 3 minutes, le symbole ⊻ s'éteint et vous pouvez procéder comme à l'accoutumée.

Si vous n'y déposez aucun récipient ou que vous utilisez un récipient inapproprié, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

⚠ Différents facteurs tels qu'un appareil déjà allumé, un enclenchement par mégarde ou la chaleur résiduelle pourraient provoquer l'échauffement d'objets métalliques posés sur le plan de cuisson.
Risque de brûlure !
Ne posez aucun objet sur le plan de cuisson. Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en positionnant le régulateur de zone de cuisson sur "0".

Bruits

Lorsque les zones de cuisson à induction sont allumées, les bruits suivants peuvent se produire dans le récipient de cuisson, selon le matériau et la fabrication du fond du récipient :

un ronflement, lors du fonctionnement à puissance élevée. Il diminue ou cesse une fois le niveau de puissance réduit ;

un crépitement lors de l'emploi d'un récipient dont le fond se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple) ;

un sifflement lorsque les zones de cuisson qui sont reliées entre elles (voir chapitre "Booster") fonctionnent simultanément et que le fond des récipients qui y ont été déposés se compose de différents matériaux (fond sandwich, par exemple) ;

un bruit de déclic lors d'opérations de couplage électronique, particulièrement à puissance réduite ;

un bourdonnement lorsque le ventilateur s'enclenche. Il s'enclenche pour protéger l'électronique quand le plan de cuisson est utilisé de manière intensive. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner une fois l'appareil éteint.

Récipients de cuisson

Récipients **appropriés** :

- inox à fond magnétisable,
- acier émaillé,
- fonte.

Récipients **non appropriés** :

- inox à fond non magnétisable,
- aluminium ou cuivre,
- verre, céramique ou grès.

Si vous n’êtes pas certain qu’un récipient convienne pour l’induction, appliquez un aimant sur le fond du récipient : si l'aimant y adhère, le récipient est approprié.
Le symbole ⊻ et le niveau de puissance clignotent en alternance dans l'affichage des zones de cuisson si vous utilisez des récipients non appropriés.

La nature du fond du récipient peut influer sur l'homogénéité du résultat de cuisson (p. ex. le brunissement d'omelettes).

- Afin d'utiliser la zone de cuisson de manière optimale, choisissez un récipient dont le diamètre correspond (voir chapitre "Informations sur les zones de cuisson"). Si le récipient est trop petit, il ne sera pas reconnu et le symbole ⊻ clignote en alternance avec le niveau de puissance réglé dans l'affichage des zones de cuisson.
- Les dessous de casserole et de poêle rugueux rayent la vitrocéramique. N'utilisez que des poêles et des casseroles dont le dessous est lisse.
- Lorsque vous déplacez les récipients, soulevez-les au lieu de les faire glisser. Vous éviterez ainsi la formation de traces dues au frottement et les rayures.
- Lorsque vous achetez des casseroles et des poêles, tenez compte du fait que c’est souvent le diamètre maximal ou celui du rebord supérieur qui est indiqué. Or, c'est le diamètre du fond (en général plus petit) qui importe ici.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Couvrez toujours, si possible, vos aliments pendant la cuisson. Vous éviterez ainsi des déperditions de chaleur inutiles.
- Pour de petites quantités, utilisez de petites casseroles. Une petite casserole pleine nécessite moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir saisi les aliments ou avoir porté l'eau à ébullition, réduisez le niveau de puissance.
- Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur.

	Plage de réglage
Maintien au chaud	h
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine Faire fondre du chocolat	1-2
Faire cuire du riz au lait	2
Faire chauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3
Décongeler des légumes surgelés en bloc	3
Faire gonfler des céréales	3
Faire chauffer des mets liquides ou semi-solides Préparer des omelettes ou des œufs au plat "sans croûte" Préparer de la compote de fruits	4
Faire cuire des pâtes	4
Cuire à l'étuvée des légumes, du poisson	5
Décongeler et faire chauffer des surgelés	5
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des œufs au plat	6
Faire cuire de grandes quantités d'aliments, p.ex. un plat unique, monter des crèmes ou des sauces (p. ex. sabayon ou hollandaise)	6-7
Cuire en douceur (sans surchauffer la graisse) des poissons, escalopes, saucisses à rôtir	6-7
Cuire des pommes de terre, omelettes, blinis, etc.	7
Faire revenir des plats à l'étuvée	8
Faire chauffer de grandes quantités d'eau Saisir des aliments	9

Ces données n'ont qu'une valeur indicative. La puissance de la bobine d'induction varie selon la taille et le matériau du fond du récipient de cuisson. Il est donc possible que pour vos récipients de cuisson, les niveaux de puissance diffèrent quelque peu de ceux indiqués ici. L'utilisation au quotidien vous permettra de déterminer le réglage optimal pour vos récipients de cuisson. Pour un nouveau récipient de cuisson, dont vous ne connaissez pas les propriétés, réglez le plus faible niveau de puissance indiqué.

⚠ Risque d'incendie !
Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en marche.
Tenez compte du fait que le temps de montée en température d'un plan de cuisson à induction est beaucoup plus court que celui d'un plan de cuisson traditionnel.

Régulateurs des zones de cuisson

Les régulateurs des zones de cuisson ne doivent pas être tournés sur la position "0" en passant par B **I** ou par B **I/II**.

Mise en marche

■ Tournez le régulateur de la zone de cuisson vers la droite, jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche à l'écran.

Arrêt

■ Tournez le régulateur vers la gauche sur la position "0".

L'affichage du niveau de puissance s'éteint.

Témoin de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est chaude, le témoin de chaleur résiduelle s'allume une fois la zone arrêtée.

Les tirets indiquant la chaleur résiduelle s'éteignent au fur et à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le dernier tiret ne s'éteint que lorsque les zones de cuisson ne présentent plus aucun danger.

⚠ Risque de brûlure ! Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.

Aire de cuisson PowerFlex

Vous pouvez interconnecter les zones de cuisson PowerFlex en une seule aire de cuisson PowerFlex (voir chapitre "Vue d'ensemble – Plan de cuisson"). Les réglages de l'aire de cuisson se commandent avec la zone de cuisson PowerFlex avant.

Mise en marche

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson arrière vers la droite sur ▭.

= s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson arrière.

- Tournez le régulateur de la zone de cuisson avant vers la droite, jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse dans l'affichage de la zone de cuisson.

Arrêt

- Tournez les deux régulateur des zones de cuisson sur "0".

Saisie automatique

Lorsque la saisie automatique est activée, la zone de cuisson chauffe automatiquement à la puissance maximale (impulsion de saisie), puis repasse au niveau de puissance sélectionné (niveau choisi pour la suite de la cuisson). La durée de la saisie dépend du niveau choisi pour la suite de la cuisson (voir tableau).

Activation

- Tournez le régulateur de zone de cuisson vers la gauche et maintenez-le jusqu'à ce que A clignote une fois.
- Tournez le régulateur immédiatement vers la droite, jusqu'à ce que le niveau souhaité pour la suite de la cuisson apparaisse à l'affichage de la zone de cuisson.

Pendant la durée de saisie des aliments (voir tableau), le niveau réglé pour la suite de la cuisson clignote en alternance avec A.

Si vous modifiez le niveau choisi pour la suite de la cuisson pendant la durée de saisie, vous désactivez la saisie automatique.

Désactivation

- Réglez un autre niveau de puissance.

Niveau pour la suite de la cuisson	Durée de saisie [min : sec]
1	env. 0 : 15
2	env. 0 : 15
3	env. 0 : 25
4	env. 0 : 50
5	env. 2 : 00
6	env. 5 : 50
7	env. 2 : 50
8	env. 2 : 50
9	–

Booster

Les zones de cuisson sont équipées d'un Booster à un niveau, d'un Water-Boost à deux niveaux ou d'un Twin-Booster (voir "Vue d'ensemble – Plan de cuisson").

Le Booster renforce la puissance afin de pouvoir faire chauffer rapidement de grandes quantités, p. ex. de l'eau pour la cuisson des pâtes. Ce renforcement de puissance reste actif pendant 15 minutes au maximum.

Vous pouvez utiliser le Booster pour un maximum de deux zones de cuisson simultanément. L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 dès que la durée de fonctionnement du Booster est écoulée.

Les zones de cuisson sont reliées entre elles deux par deux afin de pouvoir obtenir la puissance nécessaire pour le Booster.

Pendant la durée de fonctionnement du Booster, une partie de la puissance est retirée de la zone de cuisson reliée. Ce qui entraîne l'une des conséquences suivantes :

– la désactivation d'une impulsion de saisie
– la diminution du niveau de puissance réglé
– le déclenchement de la zone de cuisson reliée.

Activation du Booster

- Tournez le régulateur vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position B puis de nouveau sur la butée.

Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît ıı.

Activation du WaterBoost / Twin-Booster, niveau 1

- Tournez le régulateur vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position B I/II puis de nouveau sur la butée.

Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît ı.

Activation du WaterBoost / Twin-Booster, niveau 2

- Tournez le régulateur vers la droite, légèrement au-delà de la butée, sur la position B I/II puis de nouveau sur la butée.
- Tournez de nouveau le régulateur légèrement au-delà de la butée, sur la position B I/II puis de nouveau sur la butée.

Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît ıı.

Désactivation du Booster / Water-Boost / TwinBooster

- Réglez un autre niveau de puissance.

Le symbole du Booster s'éteint.

Maintien au chaud

Le niveau de maintien au chaud ne sert pas à réchauffer les plats qui ont refroidi, mais à maintenir au chaud les plats chauds juste après leur préparation.

Si vous avez réglé la fonction de maintien au chaud, la zone de cuisson reste enclenchée pendant 2 heures au maximum.

- Pendant leur maintien au chaud, couvrez vos plats et laissez-les dans la casserole / poêle de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant la période de maintien au chaud.
- La perte des éléments nutritifs commence lors de la préparation des aliments et se poursuit lors du maintien au chaud. Plus le maintien au chaud se prolonge, plus la perte des éléments nutritifs est importante. Gardez donc les plats au chaud le moins longtemps possible.

Réglage du niveau de maintien au chaud

■ Tournez le régulateur vers la droite sur ♨.

Dans l'affichage de la zone de cuisson apparaît *h*.

Sécurité enfants

La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant.

La sécurité enfants ne peut être activée que si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient enclenchées par mégarde, le plan de cuisson a été équipé d'un dispositif de sécurité enfants.

Si vous mettez le plan de cuisson en marche alors que la sécurité enfants est activée, l'écran affiche LC pendant 3 secondes.

Activation

- Tournez simultanément les régulateurs des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que LC apparaisse sur la zone d'affichage.

Désactivation

- Tournez simultanément les régulateurs des deux zones de cuisson avant vers la gauche jusqu'à la butée. Laissez-les en position jusqu'à ce que LC s'éteigne sur la zone d'affichage.

Déclenchement de sécurité

Le déclenchement de sécurité s'enclenche automatiquement dès qu'une zone de cuisson reste allumée pendant une durée excessive. Cette durée varie selon le niveau de puissance. En cas de dépassement de durée, la zone de cuisson s'éteint et la température résiduelle s'affiche jusqu'au complet refroidissement de la zone de cuisson. Cependant vous pouvez de nouveau utiliser cette zone de cuisson normalement si vous l'éteignez puis la rallumez.

Protection antisurchauffe

Toutes les bobines d'induction et les blocs de refroidissement de l'électronique sont équipés d'un dispositif de protection antisurchauffe. Avant que les bobines d'induction, resp. les blocs de refroidissement ne surchauffent, ce dispositif assure l'une des mesures de protection mentionnées ci-après.

- Interruption de toute fonction Booster enclenchée.
- Réduction du niveau de puissance réglé.
- Désactivation automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson.

Tournez le régulateur des zones de cuisson concernées sur "0". Pour utiliser de nouveau ces zones de cuisson, vous devez attendre que les bobines d'induction et les ventilateurs du système électronique aient suffisamment refroidi.

Il se peut que le dispositif de protection antisurchauffe réagisse quand

- un récipient de cuisson est chauffé à vide ;
- de la graisse ou de l’huile est chauffée à un niveau de puissance élevé ;
- la partie inférieure de l'appareil n'est pas suffisamment ventilée ;
- une zone de cuisson encore chaude est réenclenchée après une panne de courant.

Si la protection antisurchauffe s'enclenche de nouveau alors que toutes les causes connues ont été éliminées, contactez le service après-vente.

⚠ Risque de brûlure !
Les zones de cuisson doivent être désactivées. Le plan de cuisson doit être refroidi.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur à vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le plan de cuisson, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- du liquide vaisselle main,
- des détergents contenant de la soude, de l'alcali, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaires,
- des produits détachants ou anti-rouille,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four et gril,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges ou brosses abrasives (comme des grattoirs) ou bien des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- des éponges "efface-taches".

Surface vitrocéramique

Ne nettoyez pas la zone entre la vitrocéramique et le cadre ou le cadre et le plan de travail avec des objets pointus.
Cela pourrait abîmer les joints.

Le liquide vaisselle main n'élimine pas toutes les salissures ni tous les résidus.
De plus, une pellicule opaque et invisible va se former sur la surface vitrocéramique et en altérer définitivement l'apparence.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson avec un produit spécial vitrocéramique.

Enlevez toutes les grosses salissures avec un chiffon humide et les salissures plus tenaces avec un racloir à verre.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre "Accessoires en option") ou d'un nettoyant pour vitrocéramique classique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas ce produit sur les surfaces chaudes, faute de quoi des taches peuvent apparaître. Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Retirez bien toute trace de produit avec un linge humide puis séchez soigneusement. Les résidus du produit de nettoyage s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique. Veillez bien à enlever tous les dépôts de votre plan de cuisson.

Les **taches** causées par les dépôts de calcaire, l'eau et les résidus d'aluminium (taches à reflet métallique) s'éliminent avec un nettoyant spécial vitrocéramique et inox.

⚠ Risque de brûlure !
Portez des maniques et utilisez un racloir à verre pour éliminer les résidus de sucre, de plastique ou de feuille d'aluminium sur le plan de cuisson chaud.

Si **du sucre, du plastique ou un morceau de feuille d'aluminium** tombent sur le plan de cuisson alors qu'il est chaud, éteignez l'appareil. Raclez soigneusement et **immédiatement**, c'est-à-dire quand elles sont encore chaudes, ces substances avec un racloir à verre. Ensuite, attendez que la zone de cuisson ait refroidi pour la nettoyer comme décrit ci-dessus.

Régulateurs

Nettoyez les régulateurs avec un carré vaisselle, un peu de liquide vaisselle main et de l'eau chaude.

Que faire si . . . ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui surviennent lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.
Adressez-vous au service après-vente (voir à la fin des présents mode d'emploi et instructions de montage) si vous n'arrivez pas à déterminer la cause d'un problème ou à y remédier.

> ⚠ Risque de blessure ! Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.
> Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par Miele.
> N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du plan de cuisson vous-même.

Problème	Cause et dépannage
Il est impossible d'enclencher le plan de cuisson, resp. les zones de cuisson.	Le plan de cuisson n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si les fusibles de l'installation domestique ont sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique).
	Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute – déclenchez le disjoncteur des fusibles correspondants ou dévissez entièrement les fusibles, ou – déclenchez le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). ■ Si, après le réenclenchement des fusibles ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
Le nouveau plan de cuisson dégage des odeurs et de la vapeur lorsqu'il fonctionne.	Les pièces en métal sont enduites d'un agent de protection. Lors de l'utilisation initiale de l'appareil, des odeurs ou de la vapeur peuvent éventuellement se dégager. Une odeur se dégage également lorsque les bobines d'induction chauffent, au cours des premières heures d'utilisation. Les odeurs se dissiperont peu à peu à chaque fois que vous utiliserez l'appareil et finiront par disparaître. Les odeurs et la vapeur ne sont dues ni à un mauvais raccordement ni à un défaut de l'appareil et ne sont pas nuisibles à la santé.

Problème	Cause et dépannage
Le symbole ⚠ clignote à l'affichage d'une zone de cuisson en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ou A.	Aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson ou le récipient n'est pas adapté. ■ Utilisez des récipients appropriés (voir chapitre "Récipients de cuisson").
Une fois le plan de cuisson enclenché, "dE" apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage. **Les zones de cuisson ne chauffent pas.**	Le mode de démonstration est activé. ■ Tournez vers la gauche le régulateur de la zone de cuisson avant gauche et laissez-le en position. ■ Tournez deux fois vers la gauche le régulateur de la zone de cuisson avant droite. Continuez jusqu'à ce que 0000 apparaisse dans la zone d'affichage.
Une zone de cuisson s'éteint sans que vous ayez fait quoi que ce soit.	La durée de fonctionnement était trop longue. ■ Rallumez la zone de cuisson (voir chapitre "Déclenchement de sécurité).
La fonction Booster s'interrompt automatiquement.	La protection antisurchauffe a réagi. ■ Voir le chapitre "Protection antisurchauffe".
A la puissance réglée, la zone de cuisson ne fonctionne pas comme à l'accoutumée.	La protection antisurchauffe a réagi. ■ Voir le chapitre "Protection antisurchauffe".
Le niveau de puissance 9 est automatiquement réduit à un niveau inférieur lorsque la puissance 9 est aussi sélectionnée pour la zone de cuisson reliée à la zone de cuisson en question.	L'utilisation simultanée du niveau de puissance 9 sur les deux zones de cuisson entraînerait le dépassement de la puissance maximale possible. ■ Utilisez une autre zone de cuisson.

Problème	Cause et dépannage
La cuisson ne démarre pas alors que la fonction de saisie automatique est enclenchée.	De grandes quantités d'aliments ont été mises à chauffer. ■ Commencez la cuisson au niveau de puissance le plus élevé, puis réduisez la puissance manuellement.
	Le récipient de cuisson conduit mal la chaleur. ■ Essayez avec un type de matériau qui soit meilleur thermo-conducteur.
Vous entendez un bruit quand vous éteignez le plan de cuisson.	Le ventilateur tourne jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi, puis s'arrête automatiquement.
F se met à clignoter à l'affichage d'une ou de plusieurs zones de cuisson.	Le régulateur de zone de cuisson a été tourné vers la gauche / droite pendant plus de 30 secondes. ■ Tournez le régulateur sur **0**. Si le message d'erreur ne disparaît pas, cela signifie qu'il y a un problème technique. Le cas échéant, contactez le service après-vente.
Le régulateur n'est pas positionné sur 0. La zone de cuisson ne chauffe pas bien qu'un niveau de puissance soit enclenché. **Un 0 est allumé dans la zone d'affichage ou clignote en alternance avec =.**	Une coupure de courant est survenue alors que l'appareil était en marche. La zone de cuisson est enclenchée depuis plus de 3 minutes et vous n'y avez pas posé de récipient. La durée maximale de fonctionnement d'une zone de cuisson est dépassée. ■ Tournez le régulateur de la zone de cuisson sur **0**. La zone de cuisson peut de nouveau être utilisée.
FE clignote à l'affichage en alternance avec des chiffres.	Une défaillance est survenue dans l'électronique. ■ Coupez l'alimentation électrique du plan de cuisson pendant 1 minute environ. Si le problème persiste après avoir rétabli l'alimentation électrique, contactez le service après-vente.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele :



Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson/de rôtissage

Miele vous propose un grand choix de récipients de cuisson et de rôtissage dont l'utilisation et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele. Vous trouverez des informations détaillées sur ces produits sur le site Miele.

- Poêle wok
- Plats à rôtir

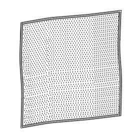
Produits de nettoyage et d'entretien

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



Elimine les salissures tenaces, les taches de calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon microfibres



Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Votre plan de cuisson est doté d'une capacité de communication et peut être intégré via le stick joint à la hotte choisie

- au système Miele@home,
- et communiquer avec la hotte (Con@ctivity).

Système Miele@home
Les appareils ménagers communicants envoient des informations sur leur état opérationnel à un écran (appareil ménager SuperVision, notebook, tablette, etc.). Il permet aussi l'intégration à système de bus domestique (Gateway Miele ou plateforme QIVICON Smart Home).

Con@ctivity
Le plan de cuisson envoie des informations sur son état opérationnel à la hotte aspirante. Le fonctionnement de la hotte est commandé automatiquement en fonction de l'état opérationnel du plan de cuisson.

Vous trouverez d'autres informations sur Miele@home et Con@ctivity sur le site Internet de Miele et dans les modes d'emploi des différents composants.

Connexion

Si vous voulez

- connecter le plan de cuisson au système Miele@home, préparez tout d'abord la procédure d'entrée en communication sur l'appareil d'affichage,
- connecter le plan de cuisson à Con@ctivity, vous devez d'abord connecter la hotte aspirante.

■ Déconnectez le plan de cuisson du réseau électrique.

■ Branchez le stick radio sur le plan de cuisson (voir instructions de montage du stick radio).

■ Remettez en route l'alimentation en courant électrique.

La connexion doit être établie dans les 10 minutes après le rétablissement du courant.

■ Démarrez la connexion sur la hotte aspirante ou sur l'appareil d'affichage (voir instructions correspondantes).

■ Retirez tout récipient de cuisson du plan de cuisson.

Lors de la connexion, aucun récipient de cuisson ne doit se trouver sur les zones de cuisson !

■ Pour toutes les zones de cuisson, réglez le niveau de puissance "1".

Le symbole ꟸ clignote.

■ Attendez au moins 1 minute et positionnez tous les régulateurs sur "0".

■ Terminez la connexion sur la hotte aspirante/les appareils d'affichage (voir instructions correspondantes).

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

⚠ Le plan de cuisson doit uniquement être encastré par un technicien qualifié et raccordé au réseau électrique par un électricien professionnel.

Pour éviter d'endommager le plan de cuisson, celui-ci ne doit être encastré qu'après le montage des armoires supérieures et de la hotte aspirante.

▶ Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés avec une colle thermorésistante (100 °C) pour qu'ils ne puissent pas se décoller ni se déformer. Les baguettes de bordure murale doivent résister à la chaleur.

▶ Le plan de cuisson ne doit pas être encastré au-dessus de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de lave-linge et de sèche-linge.

▶ Ce plan de cuisson ne peut être encastré qu'au-dessus de cuisinières et de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

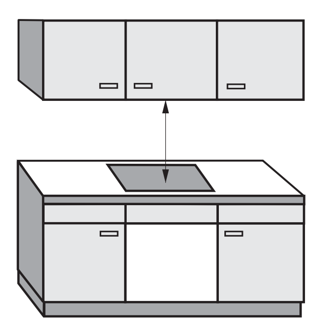
▶ Après l'encastrement, assurez-vous qu'il n'y ait aucun contact possible avec le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson.

▶ Le câble d'alimentation secteur ne doit pas être en contact, après l'installation du plan de cuisson, avec les pièces mobiles des éléments de la cuisine (p. ex. un tiroir) et ne doit pas être exposé à des contraintes mécaniques.

▶ Respectez les distances de sécurité indiquées sur les pages suivantes.

Toutes les cotes sont en mm.

Distance de sécurité au-dessus du plan de cuisson



Il convient de respecter la distance de sécurité prescrite par le fabricant de la hotte entre le plan de cuisson et une hotte aspirante installée au-dessus de celui-ci. En l'absence d'indications du fabricant de la hotte ou si l'élément installé au-dessus de l'appareil est réalisé dans des matériaux facilement inflammables (p. ex. un élément suspendu), la distance de sécurité doit être d'au moins 650 mm.

Si plusieurs appareils, avec plusieurs distances de sécurité recommandées, sont encastrés sous une hotte aspirante, vous devez respecter la distance de sécurité la plus grande exigée.

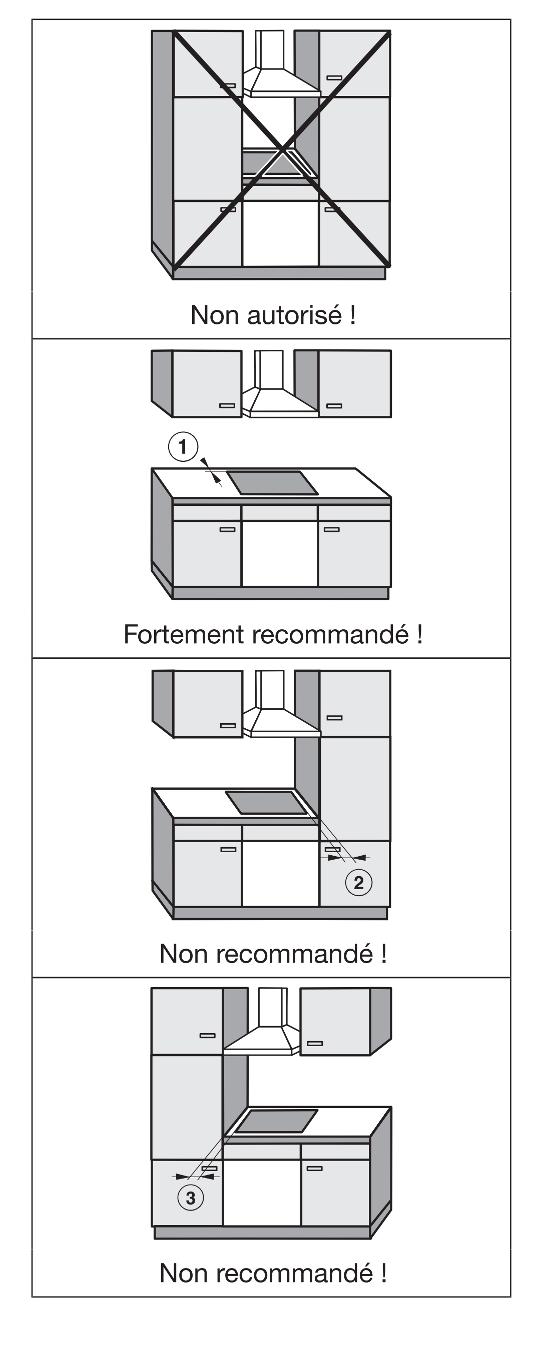
Distance de sécurité latérale/à l'arrière

Lors de l'encastrement d'un plan de cuisson, un meuble ou un mur de n'importe quelle hauteur peut se trouver derrière ou sur l'un des côtés, à droite **ou** à gauche (voir dessins).

① Distance minimale **à l'arrière** entre la découpe du plan de travail et l'arête arrière du plan de travail :
50 mm

② Distance minimale **à droite** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.

③ Distance minimale **à gauche** entre la découpe du plan de travail et le meuble voisin (p. ex. une armoire haute) ou bien un mur :
50 mm.



Distance minimale au-dessous de l'appareil

Pour garantir une ventilation adéquate de l'appareil, il est indispensable d'assurer une distance minimale entre la partie inférieure de celui-ci et un four, un fond intermédiaire ou un tiroir.

La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

– le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm** ,

– le bord supérieur du **fond intermédiaire** doit être de **15 mm** ;

– le fond du **tiroir** doit être de **75 mm**.

Fond intermédiaire

Il n'est pas nécessaire d'installer un fond intermédiaire au-dessous du plan de cuisson, mais ce n'est pas interdit.

Il est indispensable de prévoir à l'arrière une fente d'aération de 10 mm pour la pose du câble d'alimentation secteur. Pour assurer une meilleure ventilation du plan de cuisson, nous recommandons de prévoir à l'avant une fente d'aération de 20 mm.

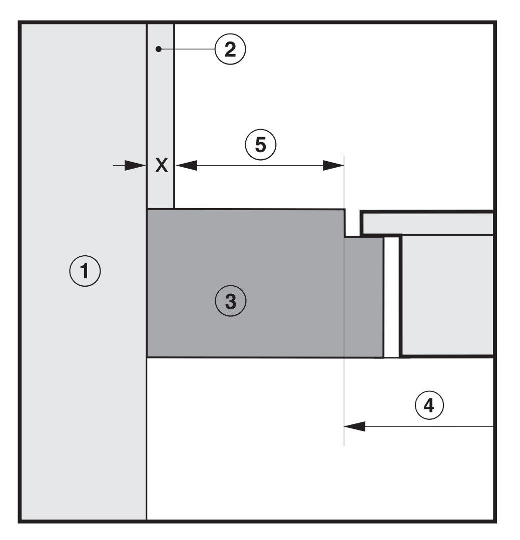
Distance de sécurité par rapport au revêtement de la niche

Si un revêtement de niche est prévu, il convient de respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, car les hautes températures risquent de modifier, voire de détruire les matériaux.

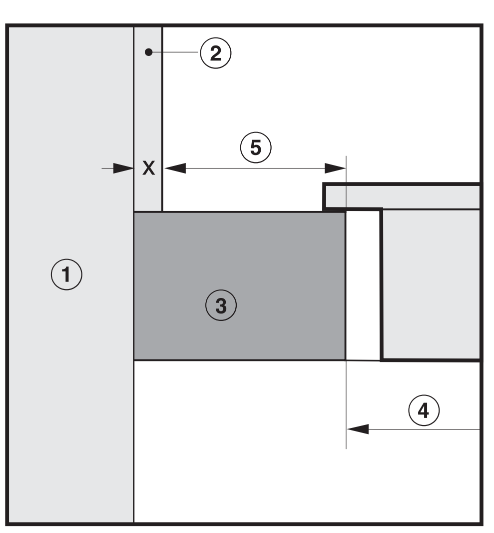
Si le revêtement est réalisé dans un matériau inflammable (comme le bois), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm.

Si le revêtement est réalisé dans un matériau non inflammable (comme le métal, la pierre naturelle, les carreaux de céramique), la distance minimale ⑤ entre la découpe du plan de travail et le revêtement de la niche doit être de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement.
Exemple : épaisseur du revêtement de niche 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale 35 mm

Plans de cuisson à fleur de plan



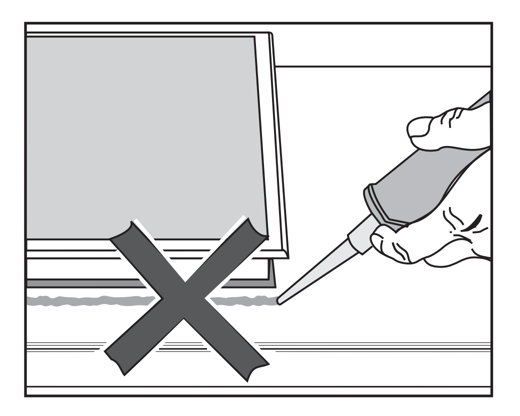
Plans de cuisson avec cadre / Facette



① Mur
② Revêtement de niche cote x = épaisseur du revêtement de niche
③ Plan de travail
④ Découpe dans le plan de travail
⑤ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables** et pour les matériaux **non inflammables** de 50 mm - cote x.

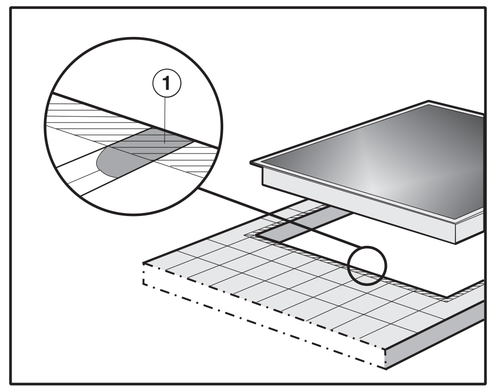
Conseils pour l'encastrement

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



Le plan de cuisson et le plan de travail peuvent être endommagés par le démontage éventuellement nécessaire du plan de cuisson si ce dernier est colmaté au moyen d'un produit d'étanchéité pour joints. N'utilisez aucun produit d'étanchéité pour joints entre le plan de cuisson et le plan de travail.
La bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une étanchéité suffisante par rapport au plan de travail.

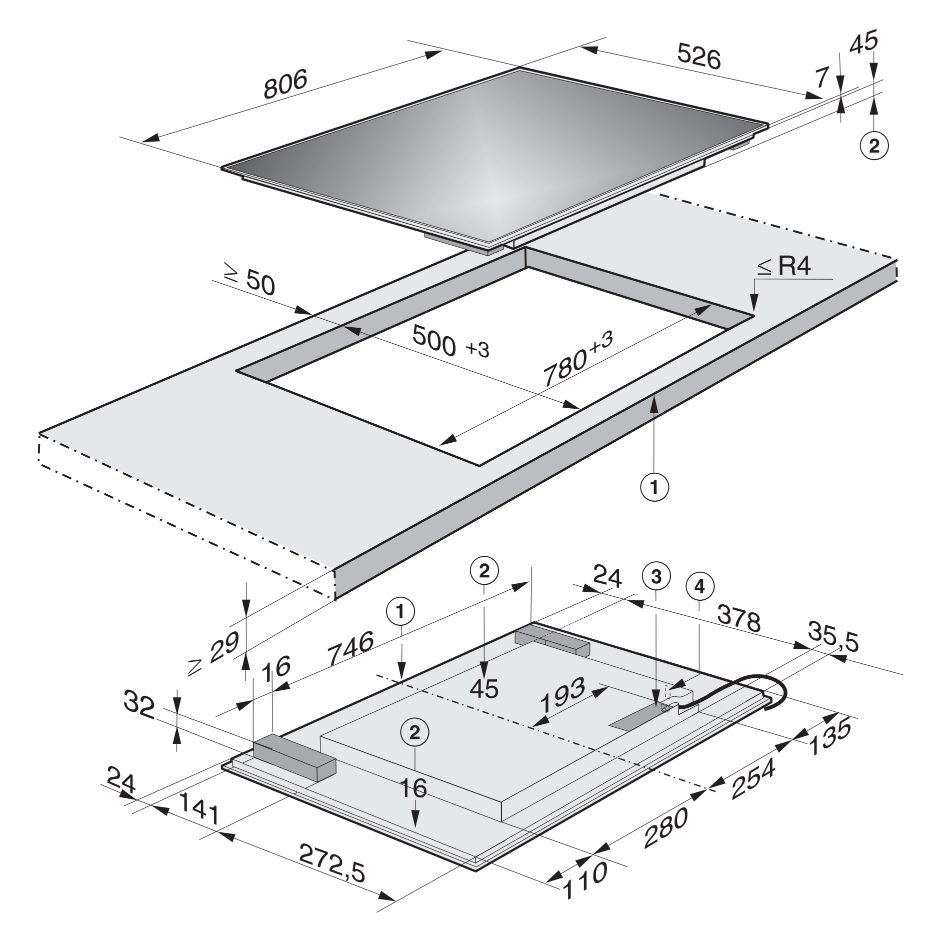
Plan de travail carrelé



La surface des joints ① et de la partie hachurée située sous la surface d'appui du plan de cuisson doit être lisse et parfaitement plane de sorte que le plan de cuisson repose bien à plat et que la bande d'étanchéité insérée sous le bord de la partie supérieure de l'appareil assure une bonne étanchéité par rapport au plan de travail.

Cotes d'encastrement

KM 6363-1



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau
④ Connexion Con@ctivity
Le câble d'alimentation secteur (L = 1440 mm) est fourni, mais non raccordé.

Encastrement

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma du plan de cuisson. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Distances de sécurité").
- Enduisez les surfaces de coupe des plans de travail en bois d'un vernis spécial, de caoutchouc de silicone ou de résine, pour éviter toute détérioration ou tout gonflement dû à l'humidité. Le matériau du joint doit résister aux températures élevées.

Veillez à ce que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

Le joint d'étanchéité empêche le plan de cuisson de bouger dans la découpe du plan de travail. La fente entre ce dernier et le cadre va se réduire au bout de quelque temps.

Raccordement du câble d'alimentation secteur au plan de cuisson

Le raccordement du câble d'alimentation secteur à l'appareil ne doit être effectué que par un électricien professionnel.

- Raccordez le câble d'alimentation secteur à l'appareil conformément à la figure "Schéma de raccordement" (voir chapitre "Branchement électrique – Schéma de raccordement").

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson au centre de la découpe. Veillez à ce que le joint d’étanchéité de l'appareil s'applique parfaitement sur le plan de travail, afin d'assurer l'étanchéité par rapport au plan de travail.

N'utilisez en aucun cas un produit d'étanchéité pour joints (p. ex. du silicone) pour étanchéifier de surcroît le plan de cuisson !

Si le joint ne repose pas parfaitement sur le plan de travail à l'emplacement des angles, vous pouvez modifier précautionneusement le rayon de l'arrondi des angles (≤ R4), à l'aide d'une scie sauteuse.

- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.

Conseils pour l'encastrement

Un plan de cuisson affleurant ne convient qu'à l'encastrement dans la pierre naturelle (granit, marbre), dans des plans de travail carrelés et dans le bois massif. Les plans de cuisson identifiés de manière spécifique dans le chapitre "Cotes d'encastrement" sont également adaptés à l'encastrement dans un plan de travail en verre. Pour les plans de travail faits d'autres matériaux, veuillez vous adresser au fabricant afin de savoir s'ils conviennent à l'encastrement d'un plan de cuisson affleurant.

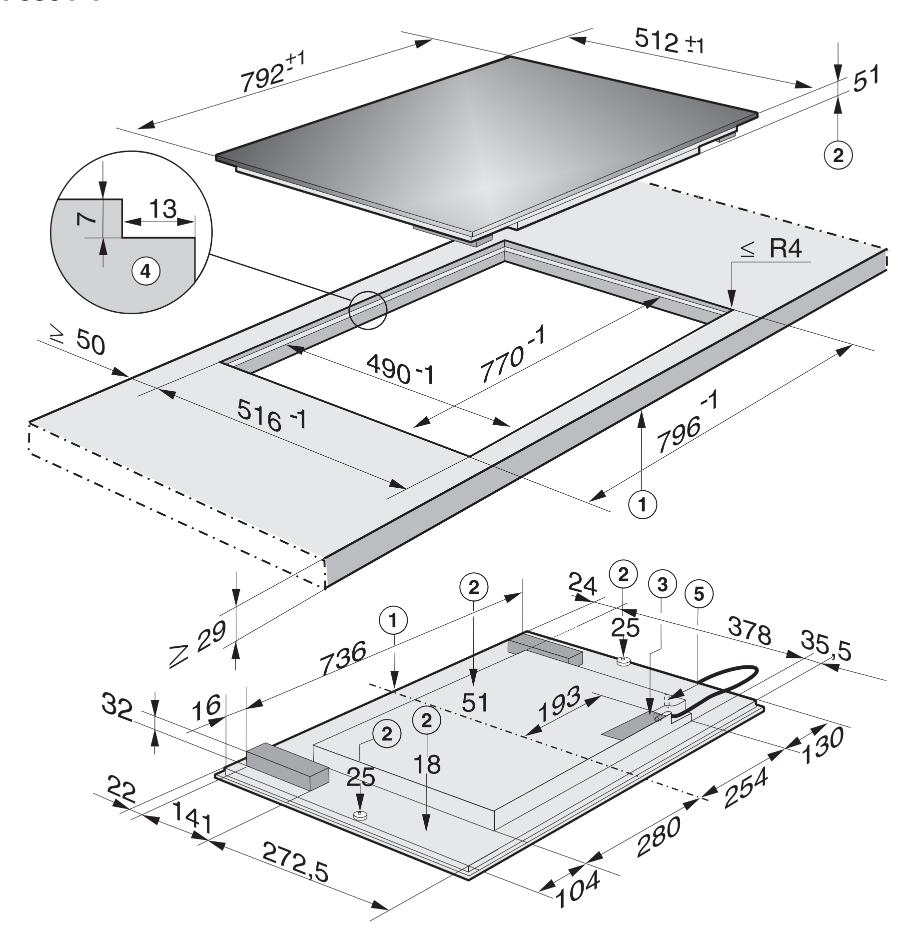
La largeur intérieure de l'armoire basse doit être au moins égale à celle de la découpe intérieure du plan de travail (voir chapitre "Cotes d'encastrement"), de sorte que le plan de cuisson soit accessible par le dessous une fois encastré et que le châssis inférieur puisse être retiré à des fins de maintenance. Si, après l'encastrement, le plan de cuisson n'est pas accessible par le dessous, il faudra enlever le produit d'étanchéité pour joints pour démonter le plan de cuisson.

Le plan de cuisson

- se place directement dans un plan de travail en pierre naturelle fraisée en conséquence ;
- se fixe dans la découpe d'un plan de travail en bois massif, carrelé ou en verre à l'aide de baguettes de bois. Ces baguettes doivent être prévues lors de l'agencement de la cuisine et ne font pas partie de la fourniture.

Cotes d'encastrement

KM 6364-1



① Face avant

② Hauteur d'encastrement

③ Boîtier de raccordement au réseau

④ Fraisage étagé

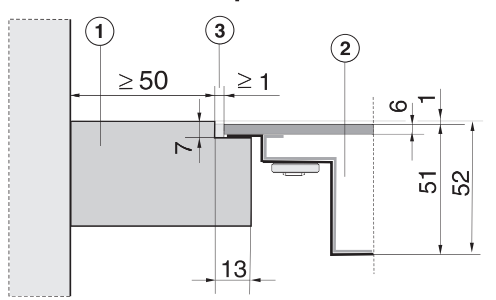
⑤ Connexion Con@ctivity

Le câble d'alimentation secteur (L = 1440 mm) est fourni, mais non raccordé.

Respectez impérativement les schémas détaillés concernant les dimensions de découpe d'un plan de travail en pierre naturelle.

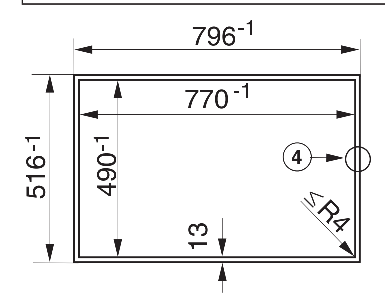
Encastrement

Plan de travail en pierre naturelle



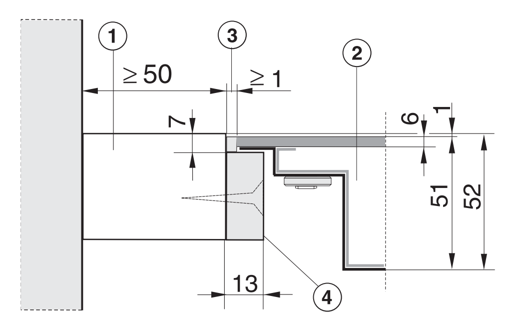
① Plan de travail
② Plan de cuisson
③ Joint

> La plaque de vitrocéramique et la découpe du plan de travail étant soumises à une certaine tolérance de cote, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).



④ Fraisage étagé

Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre



① Plan de travail
② Plan de cuisson
③ Joint
④ Baguettes en bois de 13 mm (non comprises dans la fourniture)

> La plaque de vitrocéramique et la découpe du plan de travail étant soumises à une certaine tolérance de cote, la largeur du joint ③ peut varier (1 mm min.).

Préparation du plan de travail

- Procédez à la découpe du plan de travail comme indiqué dans le schéma du plan de cuisson et les croquis détaillés. Respectez les distances de sécurité (voir chapitre "Distances de sécurité").
- Plan de travail en bois massif / plan de travail carrelé / plan de travail en verre :
  fixez les baguettes en bois ④ 7 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure).

Raccordement du câble d'alimentation secteur au plan de cuisson

Le raccordement du câble d'alimentation secteur à l'appareil ne doit être effectué que par un électricien professionnel.

- Raccordez le câble d'alimentation secteur à l'appareil conformément à la figure "Schéma de raccordement" (voir chapitre "Branchement électrique – Schéma de raccordement").

Pose du plan de cuisson

- Faites passer le câble d'alimentation secteur du plan de cuisson à travers la découpe du plan de travail en le dirigeant vers le bas.
- Placez le plan de cuisson dans la découpe et centrez-le.
- Raccordez le plan de cuisson au réseau électrique.
- Vérifiez que le plan de cuisson fonctionne correctement.
- Obturez le joint restant ③ avec un produit d'étanchéité au silicone résistant à la chaleur (160 °C au moins).

Avec des carreaux en pierre naturelle, utilisez exclusivement un produit d'étanchéité au silicone conçu pour la pierre naturelle.
Respectez les consignes du fabricant.

⚠ Risque de blessure !
Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.
Miele ne saurait être tenue pour responsable des dommages causés par des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes ou un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).
Le raccordement du plan de travail au réseau ne doit être effectué que par un électricien qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.
La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée !

Puissance totale

voir plaque signalétique

Branchement et fusibles

Vous trouverez les **données de branchement** sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

Raccordement fixe sur 3 N AC 400 V / 50 HZ

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

Déconnexion du réseau

⚠ Blessures par électrocution !
Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Si le circuit électrique de l'appareil doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation:

Fusibles

- Retirez entièrement les cartouches fusibles des porte-fusibles.

Disjoncteurs à vis

- Pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte.

Disjoncteurs intégrés

- (Interrupteurs de protection de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Câble d'alimentation secteur

Le plan de cuisson doit être raccordé au réseau électrique conformément au schéma de branchement par un câble d'alimentation secteur de type H 05 VV-F (isolation PVC) présentant une section transversale appropriée.

Pour les possibilités de branchement, veuillez consulter le schéma électrique.

La tension de branchement admissible pour votre plan de cuisson et la puissance correspondante figurent sur la plaque signalétique.

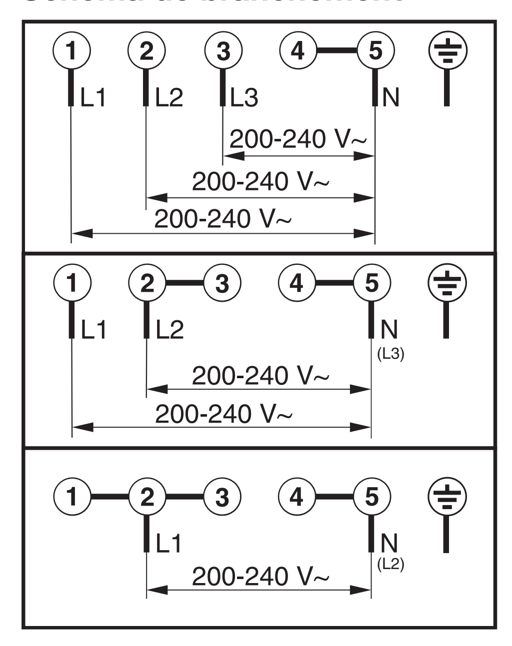
Remplacement du câble d'alimentation secteur

⚠ Blessures par électrocution !
Le remplacement du câble d'alimentation secteur ne doit être effectué que par un électricien professionnel qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.
Le conducteur de terre doit être vissé à la borne identifiée par un ⏚.

En cas de remplacement du câble d'alimentation secteur, il convient d'utiliser uniquement un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique.

Schéma de branchement



Service après-vente

En cas de dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente à la fin des présents mode d'emploi et instructions de montage.

Veuillez toujours indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente.

Plaque signalétique

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications figurant au dos du présent mode d'emploi.

Conditions et période de garantie

La garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Fiches techniques des produits

Les fiches techniques des modèles décrits dans les présents mode d'emploi et instructions de montage figurent ci-après.

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6325-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = 230x390 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = Ø 100-160 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 193,6 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 185,3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	185,3 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6362-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 196,2 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	189,0 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6363-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 196,2 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	189,0 Wh/kg

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques

selon règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	KM 6364-1
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W	1. = Ø 100-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg ($EC_{cuisson\ électrique}$)	1. = 196,2 Wh/kg 2. = 177,1 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg ($EC_{plaque\ électrique}$)	189,0 Wh/kg



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone : 0800 800 222, fax : 056 417 29 04
E-mail : info@miele.ch
Internet : www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone : 0800 800 222, fax : 056 417 29 04
E-mail : info@miele.ch
Internet : www.miele.ch

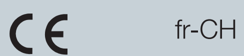
Allemagne
Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh





KM 6363-1 / KM 6364-1



fr-CH

M.-Nr. 10 087 680 / 01